

Cuajada de leche y limón.



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Miguel cantolla



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Este postre es ideal para servir después de una comida o cena copiosa, porque los ingredientes que se utilizan son bastante ligeros (si no nos pasamos con el azúcar) y ayudan a digerir.

Ingredientes para 6 personas :

- 1 lata de leche evaporada Ideal
- 1 caja de cuajada de limón
- 2 limones
- 5 cucharadas de azúcar (a mí me gusta ponerle menos, queda más ligero)
- 1 vaso de agua

Preparación:

Paso 1

Pongo a calentar el agua en un cazo, le añado la gelatina, el azúcar y el zumo de los limones. Muevo con una cuchara de madera hasta que se disuelva todo.

Paso 2

Mientras, bato con la thermomix, con la mariposa en velocidad 3,5, la leche evaporada hasta que esté bien espumosa, casi doblando el volumen. (Se puede hacer en una batidora o con varillas de montar) Cuando esté bien montada la añado a la mezcla de gelatina y muevo suavemente con las varillas para integrarla bien.

Paso 3

Cuando se ha entibado lo he colocado en el molde y lo he dejado en el frigo durante unas cuantas horas antes de desmoldar y servir. Es preferible prepararlo la víspera.